



Comunicato stampa

IL SALAME DI VARZI NON SENTE LA CRISI, PRODUZIONE IN CRESCITA DEL 4,3%

Un prodotto d'eccellenza fedele alla tradizione

Varzi, 2 marzo 2016 – Buone notizie in casa Salame di Varzi DOP. Il Consorzio di Tutela ha ufficializzato i numeri del 2015, riportando una crescita della produzione del 4,3 % per un totale di circa 420.000 chili. Il numero dei Salami DOP certificati è di 450.139.

Per quanto riguarda invece il salame preaffettato, sono circa 8.000 i salami affettati per un totale di 66.021 confezioni.

Un prodotto quindi che piace e che viene apprezzato dai consumatori grazie ad una produzione che segue le stesse ricette e procedimenti di un tempo. A seconda del periodo e del luogo di stagionatura il prodotto presenta profumi speziati più o meno marcati, lievi sentori di muffa e fragranza di crosta di pane, aromi erbacei di legno verde e di mimosa. Il sapore è dolce e delicato.

Consumatori per ora concentrati in Nord Italia. “Il Salame di Varzi è molto conosciuto in Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna e Veneto. Stiamo cercando di aumentare la sua diffusione nel Centro e Sud Italia perché siamo sicuri che una volta assaggiato, non lo si dimentica più” ha affermato **Fabio Bergonzi**, *Presidente del Consorzio Salame di Varzi*.

Intanto il Consorzio si sta muovendo in varie direzioni per aumentare la visibilità del prodotto. “Tante le iniziative in cantiere. Abbiamo stretto un accordo con la strada dei vini e dei sapori dell’Oltrepò per una serie di attività che ci vedranno agire in sinergia. Vogliamo poi incrementare le attività di comunicazione che riteniamo indispensabili per avvicinare nuovi target di consumatori” ha concluso il Presidente.

Il Consorzio ha anche appena rinnovato il sito web <http://www.consorziovarzi.it/> dove si possono immediatamente trovare notizie inerenti al Consorzio, al prodotto, dove trovarlo, eventi in programma, etc.



La storia del Salame di Varzi

Le origini del Salame di Varzi risalgono a tempi antichissimi. La tradizione vuole infatti che già i Longobardi utilizzassero il salame come alimento preferito durante le proprie trasmigrazioni sia per le caratteristiche di conservabilità sia per le indubbie proprietà nutritive.

Successivamente il Salame di Varzi approdò nel XIII secolo alle tavole dei signori Malaspina che lo assunsero quale alimento nobile e prelibato, riservato agli ospiti più illustri della propria tavola. Nei secoli successivi, il Salame di Varzi prese via via a diffondersi tra il popolo: con l'ampliamento dell'allevamento suino, anche i contadini e gli agricoltori ripresero a consumare salame, disponibile in maggiori quantità. Il Salame di Varzi diventò così un alimento sempre più presente sulle tavole.

Descrizione del prodotto

Il Salame di Varzi è realizzato con carne di suino macinata e sapientemente mescolata a sale marino, pepe in grani e infuso di aglio in vino rosso. Nella lavorazione del Salame di Varzi, vengono impiegati tutti i tagli di carne, anche le parti migliori come la coscia. La materia prima è attentamente ed accuratamente selezionata per conferire al prodotto stagionato le caratteristiche di morbidezza e profumo che lo contraddistinguono. Al taglio si presenta di forma allungata (intendendo la forma della fetta del salame che deve essere tagliato a becco di clarinetto), consistenza tenera e colore rosso vivo. Il sapore è tipicamente dolce e delicato e si combina ai profumi e agli aromi fragranti e caratteristici strettamente condizionati dai tempi di stagionatura.

Informazioni nutrizionali

Ricco di proteine nobili e sali minerali, il Salame di Varzi DOP ben si adatta ai moderni stili alimentari e alle diverse occasioni di consumo, arricchendole di gusto e sapore.

Il Consorzio di tutela del Salame di Varzi

Il Consorzio inizialmente volontario si è costituito nel giugno del 1984 con lo scopo di conseguire il riconoscimento della Denominazione di Origine, nonché di svolgere attività promozionale, di vigilanza, di tutela e garanzia del prodotto. Oggi vanta 9 Soci dei complessivi 12 produttori.

Dal 2001 il Salame di Varzi DOP è certificato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; i controlli vengono eseguiti dall'Istituto Parma Qualità.

Il Consorzio è stato riconosciuto di Tutela con decreto dal MIPAAF il 28/01/2009.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa – Tiziana Formisano – 02 8925901 – formisano@ivsi.it